FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Table à induction
Induction cooker

TI2005

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir une table à induction **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table à induction.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

SOMMAIRE

1 A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR 4

1.1 Consignes de sécurité 4

1.2 Données Techniques 7

1.3 Protection de l'environnement 8

2 PREPARATION DE VOTRE APPAREIL 8

2.1 Description de la table à induction 8

2.2 Avant la première utilisation 9

2.3 Mise en marche de l'appareil 10

3 ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL 11

3.1 Nettoyage de la table à induction 11

3.2 Résolution des problèmes 12

4 GARANTIE ET RELATONS CONSOMMATEURS 13

4.1 Garantie 13

4.2 Relations consommateurs 13

ENGLISH INSTRUCTION MANUAL : p.14

1 A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

1.1 Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES A LIRE ATTENTIVEMENT ET A GARDER POUR UN USAGE ULTERIEUR

1.1.1 INFORMATIONS GENERALES

⚠ Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage d'aliments et de liquides. Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le manuel. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

1.1.2 Conseils de sécurité pour installer l'appareil

⚠ Installer ou placer cette table en adéquation avec les instructions d'installation recommandée.

Voir la partie 'PREPARATION DE VOTRE APPAREIL'.

- Cet appareil ne doit être pas posé dans un meuble.
- Ne pas obstruer les entrées d'air de votre appareil.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tenture et éléments similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.
- Eloigner le cordon d'alimentation de la surface chaude.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

1.1.3 Conseils de sécurité pour utiliser l'appareil

⚠ **L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être éloignés.**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, s'ils (ou elles) sont correctement surveillé(e)s OU après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- S'assurer que les récipients utilisés soient compatibles pour une utilisation avec une plaque à induction.
- Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez la casserole pour éviter des brûlures.

- Des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.

Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter un probable choc électrique.

1.1.4 Conseils de sécurité pour nettoyer l'appareil

⚠ **Eteindre la plaque et débrancher la prise d'alimentation avant le nettoyage.**

⚠ **Un manque d'entretien de la plaque de cuisson peut conduire à une détérioration de la surface et ainsi endommager l'appareil.**

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être retiré.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la plaque céramique car ils peuvent érafler la surface, ce qui peut causer une fêlure du verre.
- Pour votre sécurité, le nettoyant vapeur ne peut pas être utilisé.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut.

1.1.5 UTILISATION NON CONFORME

Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme. Cet appareil est exclusivement destiné à des usages décrits dans le manuel. Tenez

compte des recommandations générales et de sécurité listées dans ce chapitre.

- Cette plaque à induction n'est pas destinée à être utilisée en extérieur.
- Cette table à induction est exclusivement destinée à un usage domestique dans des habitations privées. Son utilisation dans des locaux communs tels que dans un local professionnel, une salle de pause, un atelier, un local de camping, hôtel, etc... ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

1.2 Données Techniques

Modèle	TI2005
Alimentation	220-240V~50/60Hz
Consommation	2000W
Dimensions mm (HxLxP)	65x360x290 mm
Poids net	2,5kg

Information Eco Design :

	Symbole	Valeur	Unité
Marque	Brandt		
Modèle	TI2005=MC-STW2009-E3A		
Type de plaque	Portable		
Technologie de chauffage	Induction		
Nombre de zones de chauffage		1	-
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone unique ou droite)	ø	21,0	cm
Diamètre de la surface utile de chauffage (zone gauche)	ø	/	cm
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone unique ou droite)	ECzone	210	Wh/kg eau
Consommation d'énergie par zone de chauffage (zone gauche)	ECzone	/	Wh/kg eau
Consommation d'énergie de la table de cuisson	ECtable	210	Wh/kg eau

1.3 Protection de l'environnement

Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et la santé découlant d'une élimination inappropriée et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

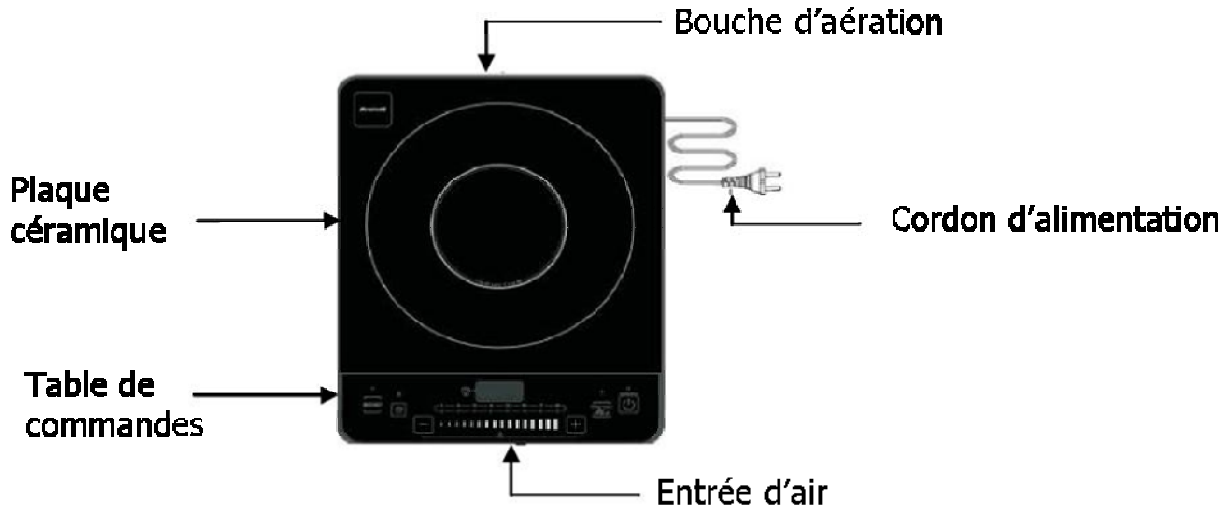
Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Conseils économie d'énergie

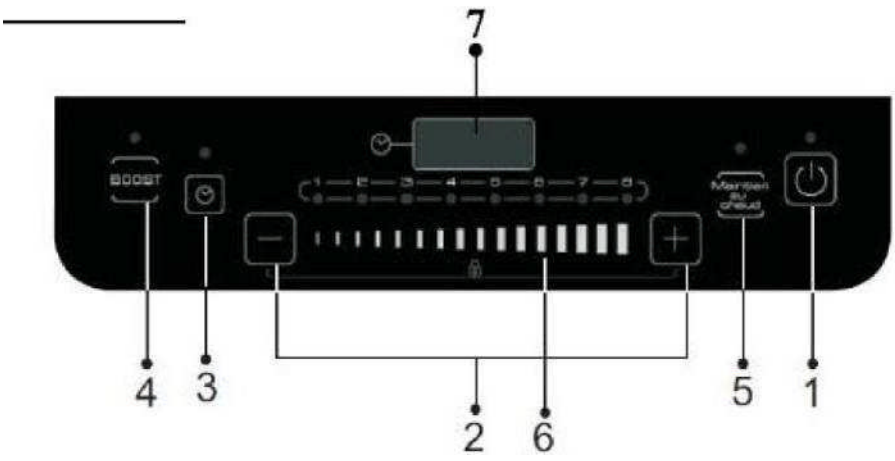
Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler la cuisson.

2. PREPARATION DE VOTRE APPAREIL

2.1 Description de la table à induction



Bandeau de commande :



1. Touche Marche / Arrêt
2. Touches de température
3. Minuterie
4. Fonction « Booster» : puissance maximale
5. Mode « Maintien au chaud »
6. Curseur de contrôle de puissance (slider)
7. Ecran d'affichage

2.2 Avant la première utilisation

2.2.1 Disposer correctement la table à induction

Avant d'utiliser la table à induction pour la première fois, il convient de s'assurer qu'elle soit à une distance d'au moins 10 centimètres de toutes parois ou matériaux inflammables (rideaux, tentures...).

Puis, brancher la table sur une prise de courant de 10 ampères (minimum) reliée à la terre. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait indispensable, s'assurer que celle-ci soit en bon état et qu'elle soit conforme. Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas déplacer votre appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Lors de l'utilisation de l'appareil vous pouvez entendre un léger bruit qui est dut à la haute fréquence électromagnétique. Cela est normal et ne représente pas une source de danger.

2.2.2 Récipients compatibles et incompatibles

A la mise en marche, dès qu'une puissance est sélectionnée, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond du récipient qui cède cette chaleur aux aliments. La cuisson s'effectue donc pratiquement sans perte d'énergie entre la table et les aliments.

Cependant, il est nécessaire d'utiliser des récipients compatibles. Afin de déterminer si vos récipients sont compatibles ou non, il vous suffit de vous servir d'un aimant. Si l'aimant accroche le fond du récipient cela signifie que votre récipient est compatible avec les tables à induction.

Vous pouvez aussi vous référer au schéma ci-dessous montrant les récipients compatibles :

Poêle à frire en métal | Récipient en acier inoxydable | Récipient en métal | Bouilloire en métal

Bouilloire en émail et en acier inoxydable | Casserole en émail | Plaque de cuisson

La compatibilité des ces récipients se réfère à des tests exécutés sur des récipients contenant de l'acier inoxydable 430 avec une base 180+/-10 mm. Les autres ustensiles de cuisson ne garantissent pas une qualité de résultats équivalente.
Les récipients en aluminium, cuivre ou alliage d'aluminium ne doivent pas être utilisés avec cet appareil, ainsi que ceux dont le diamètre est inférieur à 12cm ou supérieur à 26cm.
Cet appareil peut en effet accueillir des casseroles d'un diamètre allant de 12 à 26 cm.

2.2.3 Le pack sécurité :

Système anti-surchauffe. Si la température à l'intérieur de l'appareil est trop haute, celui-ci va cesser de chauffer et indiquer un code erreur.
Protection contre la surintensité ou les anomalies de tension. Lorsque le voltage est anormal ou lorsque le courant est coupé brutalement, la table à induction va s'arrêter et afficher le code correspondant afin d'éviter tous dommages. Une fois ces problèmes réglés, la table à induction fonctionnera à nouveau normalement.
Le système de détection de récipient. Si un récipient est enlevé alors que l'appareil est en fonctionnement, ce dernier va cesser de chauffer et sonnera pendant 1 minute. Après quoi il se mettra en veille.
Arrêt automatique. Lorsque la minuterie arrive à son terme, l'appareil s'arrêtera automatiquement jusqu'à ce que l'utilisateur enclenche à nouveau la minuterie.
Verrouillage des commandes. Cette touche permet de verrouiller l'intégralité des commandes afin de simplifier le nettoyage mais aussi de préserver les enfants de tous risques.

2.3 Mise en marche de l'appareil

2.3.1 Utilisation du bandeau de commande :

- Les touches de contrôle tactiles fonctionnent au toucher. Il n'est pas nécessaire d'exercer de pression.
- Utiliser la base de votre doigt et non le bout comme indiqué sur les images ci-dessous.

- .Faire glisser le doigt sur le slider pour augmenter ou diminuer la puissance
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une action sera enregistrée
- Le bandeau de commande doit être toujours propre, sec et non recouvert par un objet ou un tissu ; même une fine pellicule d'eau peut créer des dysfonctionnements.

2.3.2 Démarrage :

(1) (2) (3)

Après avoir mis l'appareil sous tension, l'avertisseur sonore retentit et l'écran affiche « L », indiquant que l'appareil est en veille. Pour que l'appareil soit prêt à être programmé, appuyez sur (1) et la lumière LED clignotera pour indiquer que l'appareil est prêt. Après utilisation, la plaque est chaude et l'avertisseur « H » s'affiche à l'écran.

Ne jamais placer un récipient vide sur la céramique avant d'avoir mis l'appareil en marche.

2.3.3 Intensité de chauffe :

Il suffit ensuite de choisir, grâce aux touches +/- l'intensité de chauffe. Dans le cas où aucun récipient ou un récipient inadapté est posé sur l'appareil, ce-dernier va émettre un son. Après une minute, la table à induction s'éteindra automatiquement. Vous pouvez sélectionner 8 niveaux de température.

2.3.4 Minuterie :

Afin d'utiliser la minuterie, il vous suffit d'appuyer sur la touche (2). L'écran digital indiquera alors « 0 : 00 ». Dans les 4 secondes, appuyer sur les touches +/- pour ajuster le temps de cuisson. Chaque pression augmente ou diminue le temps de 1 minute. Si vous maintenez la touche plus longuement, le temps augmentera ou diminuera par incréments de 10 minutes. La minuterie est réglable de 1 minute à 180 minutes. Une fois le temps sélectionné, l'écran digital va se mettre à clignoter pendant 5 secondes avant que la table à induction ne commence à chauffer. Pour ressortir du mode minuterie, appuyer à nouveau sur la touche (2) mais cette fois pendant trois secondes.

Pour l'ensemble des niveaux de chauffe, le temps de cuisson par défaut est de 2 heures.

2.3.5 Fonction « Boost » :

La touche (3) permet de mettre directement l'appareil en pleine puissance. En appuyant à nouveau sur la touche (3), l'appareil retrouvera le niveau de puissance d'origine.

2.3.6 Fonction « Maintien au chaud » :

Lorsque l'appareil est en cours de chauffe, appuyez sur la touche « Maintien au chaud » si vous souhaitez maintenir au chaud votre préparation. L'appareil se réglera automatiquement sur la puissance minimale et s'arrêtera au bout de 120 minutes. Pour régler à nouveau la puissance, appuyez directement sur les touches +/-.

2.3.7 Fonction verrouillage :

Pour verrouiller l'ensemble des touches de contrôle pendant la cuisson, appuyez simultanément sur les touches +/- et l'appareil activera le verrouillage. L'indicateur « Lo » s'affichera sur l'écran.

Dans cette situation, seule la touche (1) peut être utilisée pour éteindre l'appareil. Pour déverrouiller les commandes, appuyer à nouveau sur les touches +/- pendant 3 secondes.

2.3.8 Arrêt de l'appareil :

- Après utilisation, la plaque électrique est chaude, l'avertisseur sonore retentit et l'indicateur « H » clignote sur l'écran.
- Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche (1), puis débrancher la prise électrique
-

3 ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL

3.1 Nettoyage de la table à induction

Veuillez mettre l'appareil hors tension et le débrancher avant le nettoyage.

⚠ Effectuez le nettoyage lorsque la plaque céramique est refroidie.

3.1.1 A propos de la plaque vitrocéramique et du bandeau de commande

- Saleté légère : nettoyer avec un chiffon doux et humide
- Saleté grasse : nettoyer avec un chiffon doux et humide avec un peu de dentifrice ou de détergent neutre jusqu'à élimination des résidus.

⚠ **Remarque** : pendant le nettoyage, ne nettoyez jamais la surface de la table de cuisson avec une brosse rigide.

3.1.2 A propos de l'entrée d'air et de la grille d'aération

Après une longue période d'utilisation, de la poussière et autre saleté peuvent s'accumuler dans l'entrée d'air ou la grille d'aération. Le corps de la plaque à induction doit être nettoyé avec précaution à l'aide d'un chiffon sec. La poussière autour de l'entrée d'air et de la grille d'aération peut être nettoyée avec une brosse flexible ou un nettoyant.

⚠ **Remarque** : ne pas immerger la table à induction dans l'eau et ne pas l'entretenir avec un nettoyant vapeur.

3.2 Résolution des problèmes

Vous trouverez ci-dessous les inspections recommandées à effectuer pour les défaillances les plus courantes:

⚠ Ne pas désassembler l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou détérioration de la table à induction.

Problèmes		Points à vérifier
Après le branchement de l'alimentation, le témoin (1) et l'écran d'affichage ne s'allument pas.		Vérifier que l'appareil est correctement relié à la prise électrique. Vérifier que l'interrupteur, la prise, le fusible sont en bon état.
Le témoin (1) s'allume mais la chauffe ne démarre pas.		- S'assurer que les récipients sont conformes à l'utilisation des plaques à induction. - S'adresser à un service d'assistance.
L'appareil s'arrête brutalement de chauffer alors qu'il est en fonctionnement		- Laisser refroidir l'appareil. - Dégager l'entrée et la sortie d'air. - Régler à nouveau la minuterie - Se référer aux codes échecs ci-dessous.
Affichage des codes d'erreur	E3, E6	Après quelques instants, la température à l'intérieur de l'appareil va redevenir normale. L'unité pourra restaurer son travail une fois la touche marche/arrêt sélectionnée.
	E7, E8	Une fois avoir ajusté le voltage, l'unité restaurera son travail.
	E1, E2, E4, E5, EB	S'adresser à un service d'assistance

4 GARANTIE ET RELATONS CONSOMMATEURS

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

4.1 Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

4.2 Relations consommateurs

- Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : *www.brandt.com*

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, *www.brandt.com* rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail a l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au : 0892 02 88 01 0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** induction cooker and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** induction cooker.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service department is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to their technical, functional and/or esthetical properties in line with their technological development.

Attention: Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.

TABLES OF CONTENTS

1 INFORMATION FOR THE USER 16

1.1 Safety recommandations 16

1.2 Technical data 19

1.3 Protecting the environment 19

2 PREPARING YOUR APPLIANCE 20

2.1 A. Description of the induction cooker 20

2.2 Before the first use 21

2.3 Operating instructions 22

3 CLEANING AND TROUBLESHOOTING OF YOUR APPLIANCE 23

3.1 Cleaning of the appliance 23

3.2 Troubleshooting 24

4 WARRANTY AND CONSUMER RELATIONS 25

4.1 Warranty 25

4.2 Customer relations 25

1 INFORMATION FOR THE USER

Keep this user guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives the user guide. Please become familiar with these recommendations before installing and using your appliance. They were written for your safety and the safety of others.

1.1 Safety recommandations

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

GENERAL INFORMATION

Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating foods and liquids. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. It shall be used in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety tips when installing the appliance

Install or locate this hob only in accordance with the installation instructions provided. See the section 'PREPARING YOUR APPLIANCE'.

- This appliance must not be placed in a cabinet.
- Do not obstruct any of the vents of your appliance.
- If this equipment is covered or touching flammable material, including curtains, drapes items with a similar nature there is a risk of fire during the use.
- Keep cord away from heated surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Safety tips when using the appliance

The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Ensure that the cookware is suitable for use with an induction hotplate.
- Precautions must be taken when handling the cookware to avoid burns.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids not be place on the hotplate since they can get hot.

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Safety tips when cleaning the appliance

Turn the hob off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.

Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
- This appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the ceramic glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- For your safety, steam cleaner is not to be used.
- When unplugging the power cord, do not pull on the cord itself but pull on the plug.
- The supply cord cannot be replaced. If the supply cord is damaged, the appliance should be scrapped.

IMPROPER USE

The manufacturer assumes no liability for improper use. Use this appliances only for the uses described in this manual. Observe general and safety instructions listed in this chapter.

- This induction hob is not intended to be used outdoor.

- This induction hob is intended for home use in private homes. Its use in common areas such as local professionals or pause office or workshop, local camping, hotel, ect... does not respond to an intended use as defined by the manufacturer.

1.2 Technical data

Model no	TI2005
Power supply	220-240V~ 50/60Hz
Power	2000W
Dimensions mm (HxLxW)	65x360x290 mm
Net wt.	2.5 Kg

Ecodesign information:

	Symbol	*Value*	*Unit*
Brand	Brandt		
Model identification	TI2005=MC-STW2009-E3A		
Type of hob	Portable		
Heating technology	Induction		
Number of cooking zones		1	-
Diameter of useful surface area (single or right zone)	ø	21,0	cm
Diameter of useful surface area (left zone)	ø	/	cm
Energy consumption per cooking zone (single or right zone)	ECzone	210	Wh/kg water
Energy consumption per cooking zone (left zone)	ECzone	/	Wh/kg water
Energy consumption for the hob	EChob	210	Wh/kg water

1.3 Protecting the environment

At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection center or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

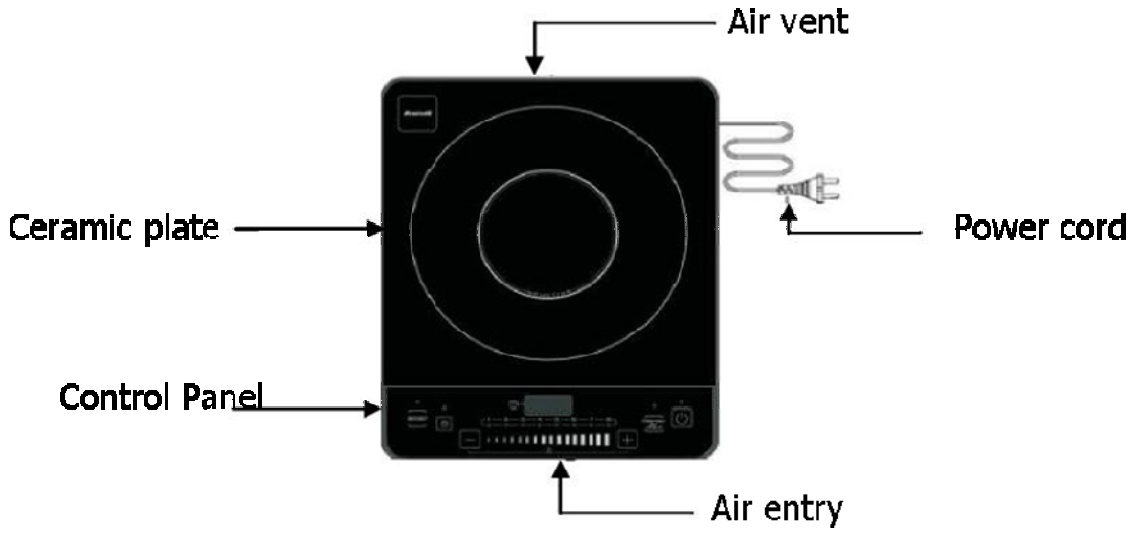
To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

Tips for energy saving

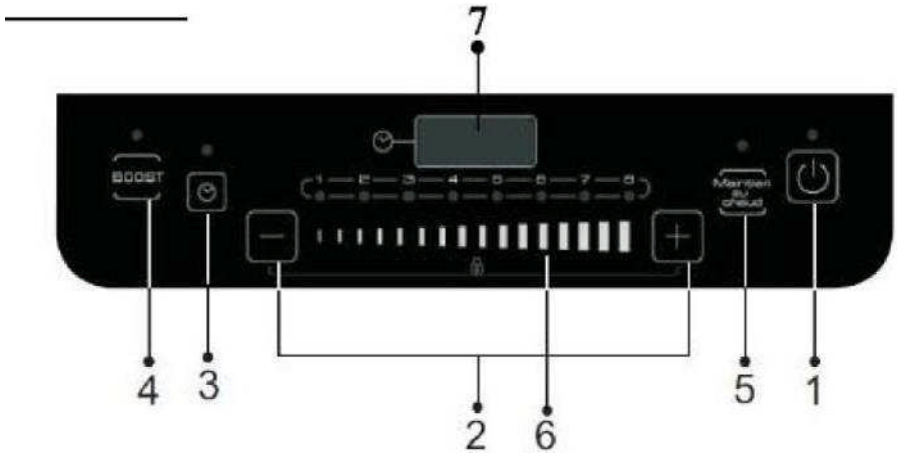
Cooking with a well adjusted lid can save energy. If you use a glass lid, you can perfectly check the cooking.

2 PREPARING YOUR APPLIANCE

2.1 Description of the induction cooker



Control Panel



1. On/Off button
2. Levels of temperature
3. Timer set
4. « Booster» function: maximum power
5. Maintien au chaud » (Keep warm) function
6. Temperature control (slider)
7. Digital screen

2.2 Before the first use

2.2.1 Placing the induction cooker

Before using the appliance for the first time, be sure that it is placed horizontally at least 10 cm away from all sides of the wall, curtains, etc.

Use an individual socket with more than 10A capacity. Never use a universal socket or share a socket with other appliances. If the use of a multiple socket is indispensable assure that those elements respect the limit power. The appliance must be place on a flat, firm and dry surface. Never move the appliance when it is in process.

When using the appliance you can hear a noise due to high frequency electromagnetic wave. This is normal and non dangerous.

2.2.2 Suitable and unsuitable pots and containers

When your induction cooker is switched on and a heating power has been selected, the electronic circuits produce induced currents that instantaneously heat the bottom of the pan that transfers this heat to food. Thus cooking takes place with practically no energy loss between the induction hob and the food. Your induction hob is able to recognize most types of pans.
Pan test with a magnet: if the magnet "sticks" to the base of the pan, then it is suitable for use with induction cooking. You can also refer to the following description:

Iron oil frying pan Stainless steal pot Iron pan Iron kettle

Enamel stainless steal kettle Enamel cooking ustensil Iron plate

Requirement for pot materials: containing magnetic induction materials. All the test and authentication of thus product is based on the 430 cookware (bottom diameter 180+/-10mm).The other cookware can not guarantee the best results and performance.
Shape requirement: you can use pots with a diameter (on the higher part) from 12 to 26 cm.

2.2.3 Safety pack

Over-temperature protection. If the temperature inside the induction cooker body is too high, the appliance will stop heating and will indicate the failure code.
Over current or voltage abnormality protection. When voltage is abnormal or current changes abruptly, the induction cooker will stop and indicate the failure code. Once the issues are solved, the induction cooker will work again normally.
Container detection system. If a pot is moved during process, the unit will stop heating immediately. The appliance will emit a sound and after 1 minute it will automatically return to standby mode. **Automatic shutdown protection.** When the time selected is reached, the induction cooker will shut off automatically until the user triggers the timer again.
Control Lock. This pad allows locking all the control panel to simplify the cleaning but also to preserve and safe children from all risks.

2.3 Operating instructions

2.3.1 Use of the control panel :

- The sensitive pads work with a sense of touch. It is not necessary to put pressure on.
- Use the base of your finger and not the tip as indicated on the images below

- Slide your finger on the slider to increase or decrease the power.
- You will hear a beep each time an action will be registered.
- The control panel must be clean, dry and not be covered by an object or a cloth; even a thin layer of water can create dysfunction.

2.3.2 Starting:

(1) (2) (3)

After the power supply is connected, the buzzer sounds and the screen show"L" blinking, indicating that the hotplate is in a state of standby. So that the appliance is ready to be programmed, press on (1) and the LED will blink in order to indicate you that it is ready. After used, the surface of the hotplate is hot, the screen show "H" blinking.

Never put an empty container on the ceramic plate before switching on the appliance.

2.3.3 POWER Function:

To select the power intensity press the +/- buttons. In case there is no pot or unsuitable pots in the appliance, it will emit a sound. The induction cooker will shut down automatically after one minute. You can select 8 different level of power.

2.3.4 Timer:

To use the timer, press the (2) pad. The digital screen will indicate « 0 : 00 ». During the next 4 seconds, press on the +/- pads to adjust the cooking time. Each pressure increases or decreases the time of 1 minute. If you maintain the pad longer, the time will increase or decrease by increments of 10 minutes. The timer can be set from 1 minute to 180 minutes. Once the time is set, the digital screen will flicker during 5 seconds before heating. To cancel the timer function, press again on the (2) pad but this time during 3 seconds.

For all levels of heating, the cooking time is by default 2 hours.

2.3.5 « Boost » function :

The (3) pad allows obtaining directly the highest power level. By pressing again the (3) pad the appliance will go back to the power of origin.

2.3.6 « Maintien au chaud » function (keep warm) :

When the appliance is in operation, press on the « Maintien au chaud » pad if you want to keep warm your preparation. The appliance will set automatically on the lowest power and will stop after 120 minutes. To set again the power, press directly on the +/- pads.

2.3.7 Lock function:

To lock the control pads during cooking, press simultaneously the +/- pads during 3 seconds, the appliance will activate the lock. The indicator « Lo » will appear on the screen. In this case, only the (1) pad can be used to switch off the appliance. To unlock the control panel, press again on the +/- pads during 3 seconds.

2.3.8 Switch off the appliance:

- After use, the electric hob is hot, the buzzer rings and the indicator « H » flashes on the screen.
- To switch off the appliance, press on the (1) pad, then unplug the socket.

3 CLEANING AND TROUBLESHOOTING OF YOUR APPLIANCE

3.1 Cleaning of the appliance

Switch off and unplug the appliance.

Let it cool down before cleaning.

1. Concerning the glass-ceramic and the control panel

- Light dirt: clean with a soft wet cloth.
- Oily dirt: clean with a soft wet cloth dipped with little toothpaste or neutral detergent until the removal of residuals.

Remark: during the cleaning, never clean the surface of the induction cooker with a rigid brush.

2. Concerning the air entry and the air vent

After a long time of use, some dust or other dirt may be accumulated at the air entry or air vent. Use a flexible brush or a detergent to clean it. The body of the appliance can be cleaned with caution with a dry cloth.

Remark: never immerse the induction cooker in the water and do not maintain it with a steam cleaner.

3.2 Troubleshooting

Here are the recommended inspections of common failures:

Do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers or damage to the induction cooker.

Problems		**Points to check**
After the plug in the socket, the indicator (1) and the screen do not light up.		- Make sure that the plug is inserted tightly. - Make sure that the switch, socket, fuse and power line are in good condition.
The button (1) lights up but heating does not start.		- Make sure that the containers are suitable for induction cooker. - Sent it to service facility to repair
Heating stops suddenly during operation.		- Let the appliance cool down - Let air entry and air vent free - Set again the timing - Refer to failure codes
Failure codes	E3, E6	After a moment, temperature inside the cooker returns to normal. The unit can restore its work once the « on/off » button is pressed.
	E7, E8	After adjusting the voltage, the unit restores its work.
	E1, E2, E4, E5, EB	Send it to service facility to repair.

4 WARRANTY AND CONSUMER RELATIONS

This product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied by your retailer.

4.1 Warranty

This product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.
When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".
This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

4.2 Customer relations

- Customer relations

To find out more about all the brand's products you can visit our website: *www.brandt.com*

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: *relations.consommateurs@groupebrandt.com*
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :